

Serial No.10/807216

PATENT



IN THE UNITED STATES PATENT AND TRADEMARK OFFICE

Applicant: Knitel

Docket No.: 00601.0428-US-WO

Serial No.: 10/807216

Filed: March 22, 2004

Title: CAPPUCCINO PREPARATION

CERTIFICATE UNDER 37 C.F.R. 1.8: The undersigned hereby certifies that this Transmittal Letter and the paper, as described herein, are being deposited in the United States Postal Service, as first class mail, with sufficient postage, in an envelope addressed to: Commissioner for Patents, Alexandria, VA 22313-1450 on

Michael B. Lasky
Name

[Signature]
Signature

SUBMISSION OF PRIORITY DOCUMENT

Mail Stop Missing Parts
Commissioner for Patents
P.O. Box 1450
Alexandria, VA 22313-1450

Dear Sir:

Enclosed is a certified copy of Netherland application, Serial Number 1019013,
filed 21 September 2001, the priority of which is claimed under 35 U.S.C. §119.

Respectfully submitted,

Altera Law Group, LLC
Customer No. 22865

Date: 7-28-04

By:

[Signature]
Michael B. Lasky
Reg. No. 29,555
MBL/blj

BEST AVAILABLE COPY

KONINKRIJK DER



NEDERLANDEN

Bureau voor de Industriële Eigendom



Hierbij wordt verklaard, dat in Nederland op 21 september 2001 onder nummer 1019013,

ten name van:

SARA LEE/DE N.V.

te Utrecht

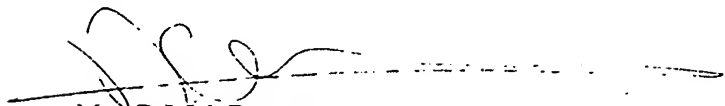
een aanvraag om octrooi werd ingediend voor:

"Bereiding van cappuccino",

en dat de hieraan gehechte stukken overeenstemmen met de oorspronkelijk ingediende stukken.

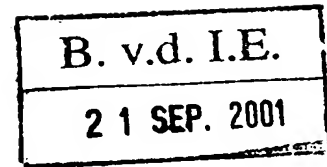
Rijswijk, 2 april 2004

De Directeur van het Bureau voor de Industriële Eigendom,
voor deze,



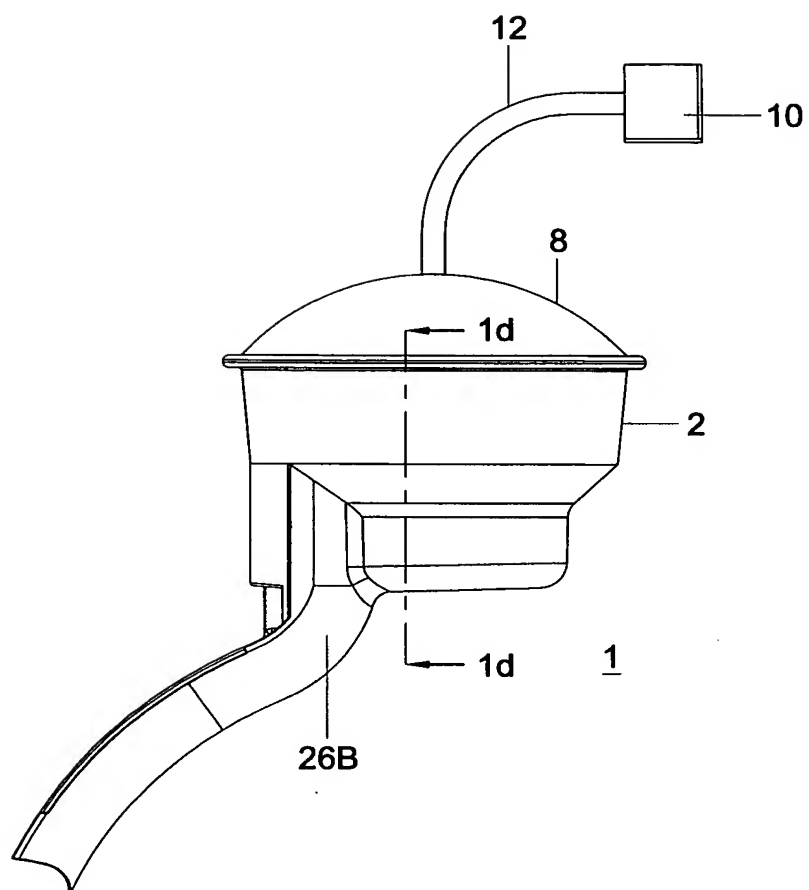
Mw. D.L.M. Brouwer

**CERTIFIED COPY OF
PRIORITY DOCUMENT**



UITTREKSEL

Werkwijze voor het bereiden van cappuccino waarbij gebruik wordt gemaakt van tenminste een koffiepads gevuld met gemalen koffie en een instant en/of liquid creamer waarbij de werkwijze voorts de volgende werkwijze-stappen omvat: - heet water wordt onder druk door de koffiepads geperst ter verkrijging van koffie-extract; - het koffie-extract wordt onder druk aan tenminste een nozzle toegevoerd ter verkrijging van een koffie-extract straal, de koffie-extract straal wordt gericht op een eerste bufferreservoir dat reeds is gevuld met de creamer zodat in het eerste bufferreservoir de cappuccino wordt gevormd en de cappuccino wordt uit het bufferreservoir weggevoerd.



10

3

CMJ / P57637NL00

B. v.d. I.E.

21 SEP. 2001

Titel: Bereiding van cappuccino.

De uitvinding heeft betrekking op een werkwijze voor het bereiden van waarbij gebruik wordt gemaakt van tenminste een koffiepads gevuld met gemalen koffie. De uitvinding heeft eveneens betrekking op een inrichting voor het bereiden van een cappuccino.

- 5 Een werkwijze voor het bereiden van cappuccino is op zich bekend. Hierbij wordt eerst met een op zich bekende inrichting een koffie-extract vervaardigd dat bijvoorbeeld in een kopje wordt opgevangen. Vervolgens wordt met behulp van andere op zich bekende middelen hete melk met een fijnbellige schuimlaag bereid. Deze hete melk met fijnbellige schuimlaag
10 wordt aan het koffie-extract in het kopje toegevoegd waarna de cappuccino gereed is. De bekend werkwijze heeft als nadeel dat deze omslachtig is en relatief veel tijd in beslag neemt.

De uitvinding beoogt een oplossing te verschaffen voor dit probleem.

- 15 De werkwijze voor het bereiden van een cappuccino volgens de uitvinding maakt gebruik van tenminste één koffiepads gevuld met gemalen koffie en een creamer, waarbij de werkwijze de volgende werkwijze-stappen omvat: - heet water wordt onder druk door de koffiepads geperst ter verkrijging van koffie-extract; - het koffie-extract wordt onder druk aan
20 tenminste een nozzle toegevoerd ter verkrijging van een koffie-extract straal, de koffie-extract straal wordt gericht op een eerste bufferreservoir dat reeds is gevuld met de creamer zodat in het eerste bufferreservoir de cappuccino wordt gevormd en de cappuccino wordt uit het bufferreservoir weggevoerd.

- 25 Doordat het bereiden van het koffie-extract en het verkrijgen van een geschuimde melkachtige laag op het koffie-extract in één en dezelfde werkwijze wordt uitgevoerd, kan een en ander zeer snel en gemakkelijk worden gerealiseerd.

DTE

In het bijzonder geldt dat de cappuccino dat uit het eerste bufferreservoir stroomt aan een botsingsoppervlak wordt toegevoerd waarbij nadat de cappuccino op het botsingsoppervlak is gestroomd de cappuccino wordt afgevoerd voor consumptie. Dit voorkomt dat koffie-creamer, die in
5 het eerste bufferreservoir is gebracht voordat de werkwijze wordt gestart, in een kopje belandt langs dezelfde weg als dat tijdens het uitvoeren van de werkwijze het in het eerste bufferreservoir gevormde cappuccino uit het bufferreservoir wordt weggevoerd. Immers, de creamer valt dan eventueel op het botsingsoppervlak en zal hier blijven liggen.

10 In het bijzonder geldt hierbij dat het botsingsoppervlak wordt gevormd door een bodem van een tweede bufferreservoir dat eveneens wordt gevuld met de cappuccino waarbij de cappuccino uit het tweede bufferreservoir wordt afgevoerd voor consumptie.

De inrichting volgens de uitvinding voor het bereiden van
15 cappuccino is voorzien van een houder met een inlaat en een uitlaat, waarbij, in gebruik, de houder is gevuld met gemalen koffie, heetwatermiddelen voor het toevoeren van heet water aan de inlaat van de houder zodat het hete water door de gemalen koffie wordt geperst ter verkrijging van een koffie-extract, tenminste een nozzle die in
20 fluïdumverbinding staat met de uitlaat voor het genereren van een koffie-extractstraal, een eerste bufferreservoir dat, in gebruik, is gevuld met een instant en/of liquid creamer waarbij het eerste bufferreservoir dusdanig is gepositioneerd ten opzichte van de tenminste ene nozzle dat de koffie-extractstraal in het eerste bufferreservoir spuit zodat de cappuccino wordt
25 gevormd waarbij het eerste bufferreservoir is voorzien van tenminste een eerste uitlooptraject voor het afvoeren van cappuccino uit het eerste bufferreservoir en een botsingsoppervlak voor het opvangen van de afgevoerde cappuccino uit het eerste bufferreservoir. Met een dergelijke inrichting kan de cappuccino direct worden gevormd.

In het bijzonder geldt dat het botsingsoppervlak deel uitmaakt van een tweede bufferreservoir dat is voorzien van ten minste een tweede uitlooptraject voor het afvoeren van de cappuccino uit het tweede bufferreservoir voor consumptie.

5 Bij voorkeur geldt dat het eerste bufferreservoir verwijderbaar is aangebracht in de inrichting. Dit heeft als voordeel dat aan een op zich bekende inrichting, zoals omschreven in de Nederlandse octrooiaanvraag 1013270, slechts het eerste bufferreservoir behoeft te worden toegevoegd teneinde het mogelijk te maken om met de bekende inrichting een
10 cappuccino te bereiden. Hierbij wordt bij het eerste bufferreservoir boven op het tweede bestaande bufferreservoir geplaatst. Bij voorkeur geldt dat het eerste bufferreservoir een bodem heeft die kleiner is dan een bodem van het tweede bufferreservoir. Dit maakt dat het eerste bufferreservoir eenvoudig kan overstromen waarbij de in het eerste bufferreservoir gevormde
15 cappuccino direct in het tweede bufferreservoir belandt. Het eerste bufferreservoir kan bij voorkeur zijn gevormd door een geopend weggooi-cupje dat is gevuld met een creamer of door een hervulbare houder. Het eerste uitlooptraject van het eerste bufferreservoir kan bestaan uit in de bodem van het eerste bufferreservoir aangebrachte opening. In het geval dat
20 de bodem van het eerste bufferreservoir kleiner is dan de bodem van het tweede bufferreservoir zal deze opening zich altijd boven het tweede bufferreservoir bevinden, zodat het tweede bufferreservoir de cappuccino vanuit het eerste bufferreservoir kan opvangen. Indien voorafgaand aan de bereiding van cappuccino creamer, die zich in het eerste bufferreservoir
25 bevindt, via de opening in het tweede bufferreservoir valt zal deze hier blijven liggen totdat deze oplost in aan het tweede bufferreservoir toegevoerd cappuccino vanuit het eerste bufferreservoir. Hierbij wordt voorkomen dat deze poeder in onopgeloste vorm in een kopje terechtkomt.

De uitvinding zal thans nader worden toegelicht aan de hand van
30 de tekening. Hierin toont:

Fig. 1a een zijaanzicht van een inrichting volgens de uitvinding;

Fig. 1b in perspectief een aanzicht van een houderopneemeenheid van de inrichting volgens Fig. 1a;

5 Fig. 1c een bovenaanzicht van de houderopneemeenheid volgens Fig. 1b;

Fig. 1d een dwarsdoorsnede van de houderopneemeenheid volgens de lijn 1d van Fig. 1a;

Fig. 1e een dwarsdoorsnede van de houderopneemeenheid volgens de lijn 1e van Fig. 1c;

10 Fig. 1f een dwarsdoorsnede volgens Fig. 1^e waarbij het eerste bufferreservoir is aangebracht in het tweede bufferreservoir;

Fig. 2a een houderopneemeenheid die in gebruik in de kamer volgens Fig. 1a is geplaatst;

15 Fig. 2b een dwarsdoorsnede van de houderopneemeenheid volgens de lijn 2b van Fig. 2a;

Fig. 2c een detail van een omcirkeld gedeelte van Fig. 2b;

Fig. 3a een zijaanzicht van een mogelijke uitvoeringsvorm van het eerste bufferreservoir volgens de uitvinding; en

20 Fig. 3b een bovenaanzicht van het eerste bufferreservoir volgens Fig. 3a.

In Fig. 1a is met verwijzingscijfer 1 een inrichting voor het bereiden van een cappuccino met een melkachtige fijnbellige schuimlaag getoond. De inrichting is voorzien van een houderopneemeenheid 2 waarin een verwijderbare houder 4, zoals getoond in Fig. 2a, is opgenomen. In fig.
25 1b is in perspectief de houderopneemeenheid 2 getoond. Zoals blijkt uit deze figuur is de houderopneemeenheid 2 voorzien van een opneemruimte 6, waarin, in gebruik, de houder 4 kan worden opgenomen.

De inrichting is voorts voorzien van een verwijderbare deksel 8 waarmee de houderopneemeenheid 2 kan worden afgesloten wanneer in de
30 opneemruimte 6 de houder 4 is geplaatst. De inrichting omvat voorts een

watereenheid 10 die is ingericht om via een slang 12 heet water aan de deksel 8 afgesloten opneemruimte 6 toe te voeren.

De houder 4 is ingericht om met gemalen koffie te worden gevuld. t voorbeeld is de houder voorzien van een bodem waarop een met gemalen koffie gevuld koffiepads kan worden geplaatst. De bodem kan bijvoorbeeld worden uitgevoerd zoals omschreven in het Europese Octrooi 0 717 B1.

De bodem is voorts voorzien van een uitstroomopening 16, waarin een nozzle 18 is opgenomen. De nozzle 18 is van een rigide materiaal vervaardigd. Hierbij kan worden gedacht aan bijvoorbeeld een hard plastic of metaal.

De houderopneemruimte 2 is verder voorzien van een tweede bufferreservoir 20 dat is voorzien van een van boven gezien in hoofdzaak vlakke bodem 22 en opstaande zijwanden 24. De bodem 22 vormt een horizontaal oppervlak. Nabij het midden van de bodem is de bodem echter in hoofdzaak vlak uitgevoerd. Het vlakke deel van de bodem is in Fig. 1c met verwijzingscijfer 22a aangeduid, terwijl het bolle deel met verwijzingscijfer 22b aangeduid. Onder in de opneemruimte 6, beneden de bodem 22 van het bufferreservoir 20, bevinden zich in dit voorbeeld twee uitlaten 26a en 26b voor het afgeven van de cappuccino met de fijnbellige schuimlaag. (Zie Fig. 1c). Voorts zijn in de bodem 22 van het tweede bufferreservoir nog twee openingen 28a en 28b opgenomen. Deze openingen 28a en 28b bevinden zich op een laag en in dit voorbeeld een laagste niveau van de van boven gezien bodem 22. De houder 4, de nozzle 18 en het tweede bufferreservoir 20 zijn derhalve respectievelijk achtereenvolgens in een vloeistofstroomtraject opgenomen dat zich van de heetwatereenheid 10 naar de uitlaten 26a, 26b uitstrekt. De tot op dit punt beschreven inrichting werkt als volgt.

De inrichting is voorts voorzien van een eerste bufferreservoir 40, getoond in Fig. 3a en 3b. Dit eerste bufferreservoir wordt voorafgaand aan het gebruik gevuld met een instant en/of liquid creamer. Dit kan zowel

een dairy als non-dairy creamer zijn. Het eerste bufferreservoir 40 wordt in de houderopneemeenheid 2 geplaatst boven het tweede bufferreservoir 20. Een en ander is getoond in Fig. 1f. Het eerste bufferreservoir is dusdanig gepositioneerd ten opzichte van de tenminste ene nozzle 18 dat een koffie-extractstraal, in gebruik, vanuit de nozzle 18, in het eerste bufferreservoir
5 spuit. Het eerste bufferreservoir 40 is voorts voorzien van een eerste uitlooptraject 42 voor het afvoeren van cappuccino die in het eerste bufferreservoir wordt gevormd. Dit eerste uitlooptraject 42 is dusdanig ingericht dat vanuit het eerste bufferreservoir 40 cappuccino wordt
10 toegevoerd aan het tweede bufferreservoir 20.

De werking van de inrichting is als volgt. In de houder 4 wordt een koffiepads aangebracht. Dit kan een koffiepads zijn zoals omschreven in het Europese octrooi EP 0 904 717.

De houder 4 en de koffiepads vormen het samenstel dat in dit
15 Europese octrooi wordt omschreven.

Het eerste bufferreservoir is gevuld met creamer. De deksel 18 wordt op de houderopneemeenheid 2 geplaatst. Hierna zal de heetwatereenheid 10 via de slang 2 heet water aan de opneemruimte 6 toevoeren. De hierbij optredende druk kan bijvoorbeeld ongeveer 0,4 bar
20 bedragen. Het hete water wordt aldus door de koffiepads 30 geperst (het koffiepads is in Fig. 2b schematisch getoond en met verwijzingscijfer 30 aangeduid). In de koffiepads 30 wordt vervolgens koffie-extract gevormd. Dit koffie-extract zal de onderzijde van de koffiepads verlaten en langs de bodem van de houder naar de uitstroomopening 16 stromen. In de
25 uitstroomopening 16 stroomt het koffie-extract verder naar de nozzle 18. De nozzle 18 zorgt ervoor dat het koffie-extract uit de nozzle 18 spuit. Aldus wordt een koffie-extractstraal vanuit de nozzle gegenereerd die in het eerste bufferreservoir 40 spuit en hierbij in eerste instantie de in het eerste bufferreservoir aanwezige creamer raakt en ook een bodem 44 van het
30 eerste bufferreservoir 40. Ten gevolge van de inslag op de bodem wordt

tevens lucht ingeslagen in het koffie-extract. Tegelijkertijd zal de creamer gaan oplossen in het koffie-extract. Hierbij zal al een fijnbellige melkachtige schuimlaag gaan ontstaan. Vervolgens begint het eerste bufferreservoir 40 langzaam vol te lopen. Het gevolg is dat de koffie-extractstraal inslaat op

5 het vloeistofoppervlak van het koffie-extract dat zich reeds in het eerste bufferreservoir 40 bevindt. Hierbij zal nog meer lucht worden ingeslagen zodat nog meer melkachtig schuim wordt gevormd zodat aldus een cappuccino wordt gevormd. Wanneer het eerste bufferreservoir 40 vol is, zal deze overstromen. Deze overstroming vormt een onderdeel van het eerste

10 uitlooptraject 42. In dit voorbeeld is het eerste bufferreservoir boven op het tweede bufferreservoir geplaatst. Bovendien heeft het eerste bufferreservoir een bodem 44 die kleiner is dan de bodem 22 van het tweede bufferreservoir 20. Dit heeft tot gevolg dat bij het overstromen de cappuccino in het tweede bufferreservoir 20 belandt waarna de cappuccino via twee in de zijwand 24

15 van het bufferreservoir aangebrachte uitstroomopeningen 29a, 29b, waarvan zich het laagste punt boven het niveau van de bodem nabij de zijwand van het bufferreservoir bevindt. De cappuccino die aldus uit het tweede bufferreservoir stroomt zal naar een positie onder in de opneemeenheid 2 stromen. Deze positie ligt beneden de bodem 22 van het

20 tweede bufferreservoir 20. Onder in de houder zijn zoals gezegd de uitlaten 26a, 26b opgenomen via welke de cappuccino met fijnbellige melkachtige schuimlaag de houdereenheid 2 kan verlaten om te worden opgevangen in bijvoorbeeld een respectievelijk twee kopjes. De uitstroomopeningen 29a, 29b en de uitlaten 26a, 26b vormen hierbij een tweede uitlooptraject voor

25 het afvoeren van de cappuccino uit het tweede bufferreservoir voor consumptie.

In het eerste bufferreservoir zijn nog twee openingen 46 aangebracht die ervoor zorgen dat nadat de heetwatertoevoereenheid de gewenste hoeveelheid heet water heeft afgegeven, het eerste bufferreservoir

30 40 via deze openingen 46 kan leeglopen in het tweede bufferreservoir 20.

Deze openingen 46 maken eveneens deel uit van het genoemde eerste uitlooptraject 42 van het eerste bufferreservoir 40.

Evenzo zijn in het tweede bufferreservoir 20 in de bodem 20 daarvan uitstroomopeningen 28a, 28b aangebracht die ervoor zorgen dat het
 5 tweede bufferreservoir 20 geheel leeg kan lopen. De uitstroomopeningen 28a, 28b zijn dusdanig aangebracht dat de cappuccino via deze openingen respectievelijk aan de uitlaten 26a, 26b worden toegevoerd.

De op dit punt omschreven inrichting komt in hoofdzaak overeen met de inrichting zoals omschreven in de Nederlandse octrooiaanvraag
 10 1013270 met dit verschil dat bij deze laatstgenoemde inrichting het eerste bufferreservoir 40 wat in gebruik gevuld is met creamer niet aanwezig is.

Het eerste bufferreservoir kan bij voorkeur worden gevormd door een hervulbare houder of een geopend weggooi-cupje dat is gevuld met
 15 creamer. Het weggooi-cupje is aan zijn bovenzijde 48 afgesloten met een verwijderbare folie. Deze folie kan worden verwijderd voor het aan zijn bovenzijde 48 openen van het cupje zodat het tweede bufferreservoir 40 ontstaat zoals getoond in de Fig. 3a., 3b. Tevens kan een verwijderbaar folie aan de onderzijde 50 van het weggooi-cupje zijn aangebracht voor het afsluiten van de openingen 46. Ook deze folie dient dan te worden
 20 verwijderd om het eerste bufferreservoir 40 gebruiksklaar te maken. Het weggooi-cupje is dan ingericht om dusdanig boven op het tweede bufferreservoir 20 te worden geplaatst dat het eerste uitstroomtraject 42 uitmondt in het tweede bufferreservoir. De uitvinding is derhalve zowel belichaamd in de inrichting als zodanig als in het weggooi-cupje als zodanig.
 25 Essentieel is dat het weggooi-cupje passend op het tweede bufferreservoir kan worden aangebracht opdat het eerste uitstroomtraject van het weggooi-cupje in het tweede bufferreservoir.

De uitvinding is geenszins beperkt tot de hiervoor geschetste uitvoeringsvormen. Zo kan het eerste bufferreservoir 20 worden vervangen
 30 door een botsingsoppervlak. Deze kan worden gevormd door de bodem 22

van de bufferreservoir waarbij de opstaande zijwand van het tweede bufferreservoir 20 wordt weggelaten. Het botsingsoppervlak 22 heeft dan als functie te voorkomen dat koffi creamer, die eventueel via de openingen 46 van het eerste bufferreservoir op het botsingsoppervlak 22 belandt, niet via
5 de uitlaten 26a en 26b in een kopje terechtkomt. De creamer zal dan blijven liggen op het botsingsoppervlak 22 totdat het is weggespoeld door cappuccino die in het eerste bufferreservoir is gevormd en op het eerste botsingsoppervlak terechtkomt. In dat voorbeeld heeft het feit dat tweede bufferreservoir 20 wordt gevuld met cappuccino derhalve geen functionele
10 betekenis, behalve dan dat wordt voorkomen dat koffi creamer voordat de heetwatereenheid wordt gestart niet via het eerste uitlooptraject en de uitlaten 26a, 26b in onopgeloste vorm in een kopje belandt.

CONCLUSIES

1. Werkwijze voor het bereiden van cappuccino waarbij gebruik wordt
gemaakt van tenminste een koffiepads gevuld met gemalen koffie en
een instant en/of liquid creamer waarbij de werkwijze voorts de
5 volgende werkwijze-stappen omvat: - heet water wordt onder druk
door de koffiepads geperst ter verkrijging van koffie-extract; - het
koffie-extract wordt onder druk aan tenminste een nozzle toegevoerd
ter verkrijging van een koffie-extract straal, de koffie-extract straal
wordt gericht op een eerste bufferreservoir dat reeds is gevuld met de
creamers zodat in het eerste bufferreservoir de cappuccino wordt
10 gevormd en de cappuccino wordt uit het bufferreservoir weggevoerd.
2. Werkwijze volgens conclusie 1, met het kenmerk, dat de cappuccino
dat uit het eerste bufferreservoir stroomt aan een botsingsoppervlak
wordt toegevoerd waarbij nadat de cappuccino op het
botsingsoppervlak is gestroomd de cappuccino wordt afgevoerd voor
15 consumptie.
3. Werkwijze volgens conclusie 2, met het kenmerk, dat het
botsingsoppervlak wordt gevormd door een bodem van een tweede
bufferreservoir dat eveneens wordt gevuld met de cappuccino waarbij
de cappuccino uit het tweede bufferreservoir wordt afgevoerd voor
20 consumptie.
4. Inrichting voor het bereiden van een cappuccino voorzien van een
houder met een inlaat en een uitlaat waarbij, in gebruik, de houder is
gevuld met gemalen koffie, heetwatermiddelen voor het toevoeren van
heet water aan de inlaat van de houder zodat het hete water door de
25 gemalen koffie wordt geperst ter verkrijging van een koffie-extract,
tenminste een nozzle die in vloeistofverbinding staat met de uitlaat
voor het genereren van een koffie-extractstraal, een eerste

bufferreservoir dat, in gebruik, is gevuld met een instant en/of liquid creamer waarbij het eerste bufferreservoir dusdanig is gepositioneerd ten opzichte van de tenminste ene nozzle dat de koffie-extractstraal in het eerste bufferreservoir spuit zodat de cappuccino wordt gevormd waarbij het eerste bufferreservoir is voorzien van tenminste een eerste uitlooptraject voor het afvoeren van cappuccino uit het eerste bufferreservoir en een botsingsoppervlak voor het opvangen van de afgevoerde cappuccino uit het eerste bufferreservoir.

Inrichting volgens conclusie 4, met het kenmerk, dat het botsingsoppervlak deel uitmaakt van een tweede bufferreservoir dat is voorzien van ten minste een tweede uitlooptraject voor het afvoeren van de cappuccino uit het tweede bufferreservoir voor consumptie.

Inrichting volgens conclusie 5, met het kenmerk, dat het eerste bufferreservoir verwijderbaar is aangebracht in de inrichting.

Inrichting volgens conclusie 6, met het kenmerk, dat het eerste bufferreservoir boven op het tweede bufferreservoir is geplaatst

Inrichting volgens conclusie 6 of 7, met het kenmerk, dat het eerste bufferreservoir een bodem heeft die kleiner is dan een bodem van het tweede bufferreservoir.

Inrichting volgens een der voorgaande conclusies 4-8, met het kenmerk, dat het eerste bufferreservoir wordt gevormd door een geopend weggooi-cupje dat is gevuld met de creamer of een hervulbare houder die is gevuld met de creamer.

Inrichting volgens een der voorgaande conclusie 4-9, met het kenmerk, dat het eerste uitlooptraject een opening in een bodem van het eerste bufferreservoir omvat.

Inrichting volgens conclusies 7 en 9, met het kenmerk, dat het weggooi-cupje of de hervulbare houder is ingericht om dusdanig boven op het tweede bufferreservoir te worden gepositioneerd dat het eerste uitstroomtraject uitmondt in het tweede bufferreservoir.

12. Inrichting volgens een der conclusies 4-11, met het kenmerk, dat de houder is ingericht om te worden gevuld met een koffiepads.
13. Weggooi-cupje van het samenstel volgens conclusie 11.
14. Hervulbare houder van het samenstel volgens conclusie 11.

13 14 19

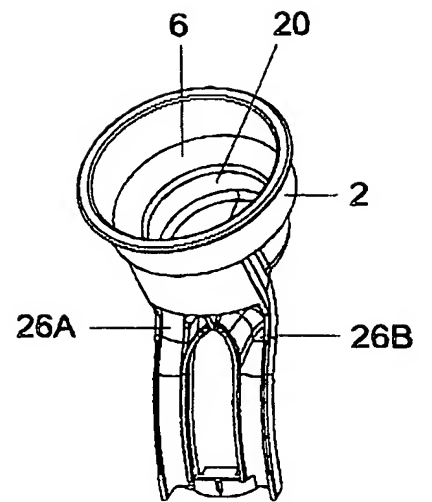
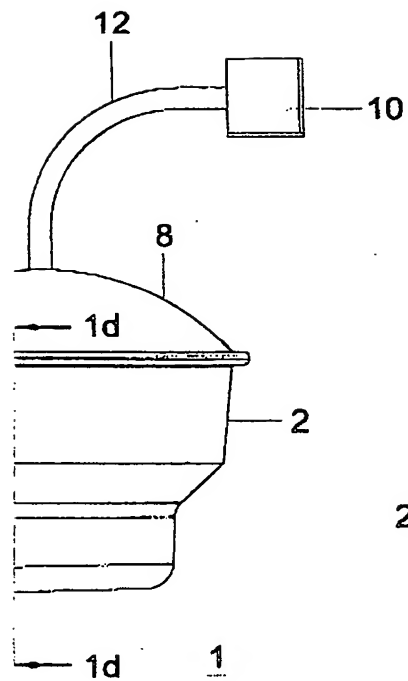
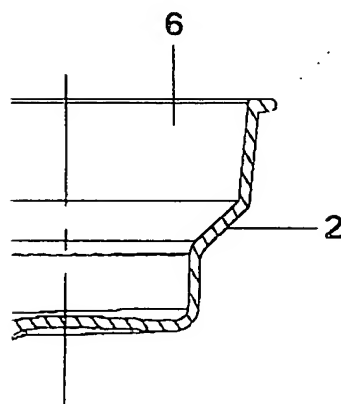


Fig. 1b

g. 1a



P 57 637 NL00

j. 1e

94

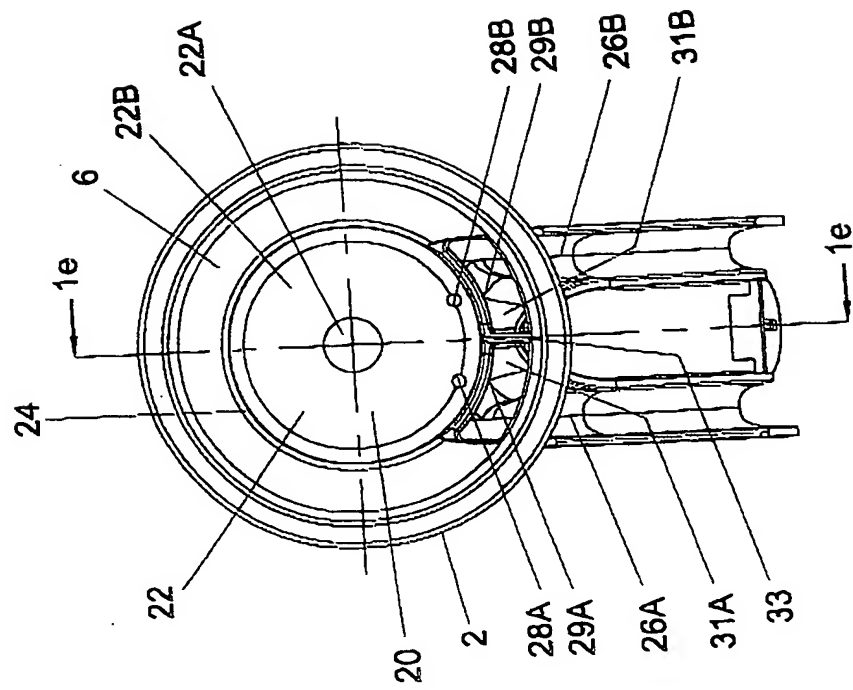


Fig. 1c

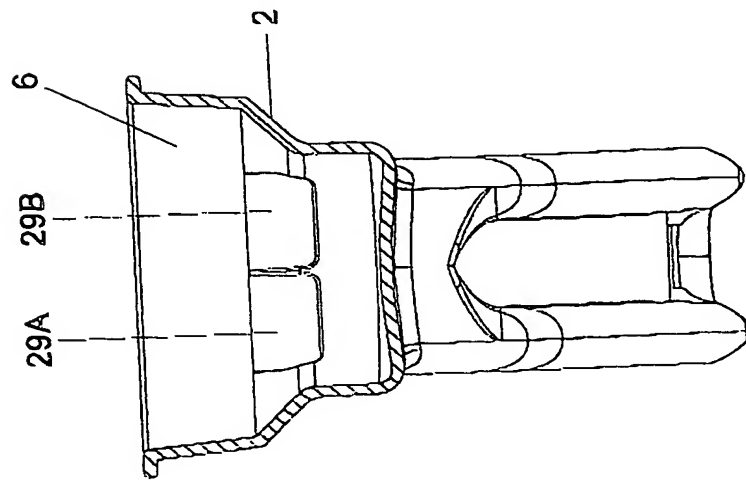


Fig. 1d

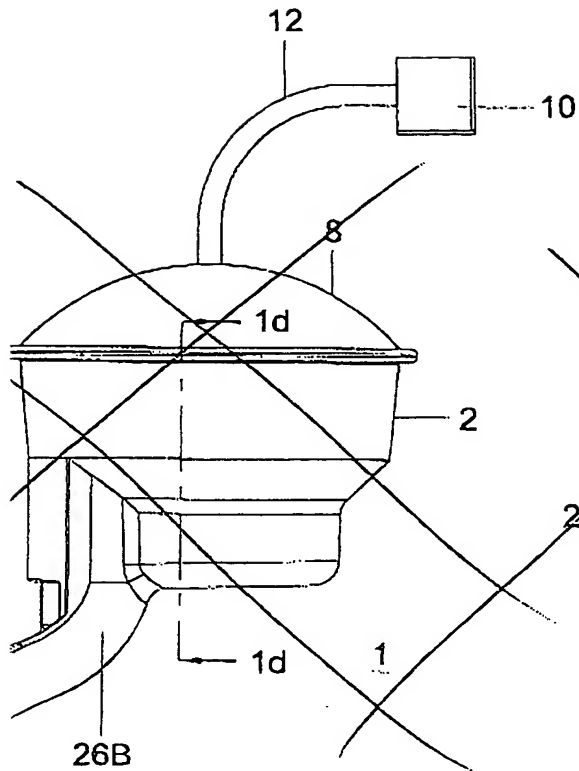


Fig. 1a

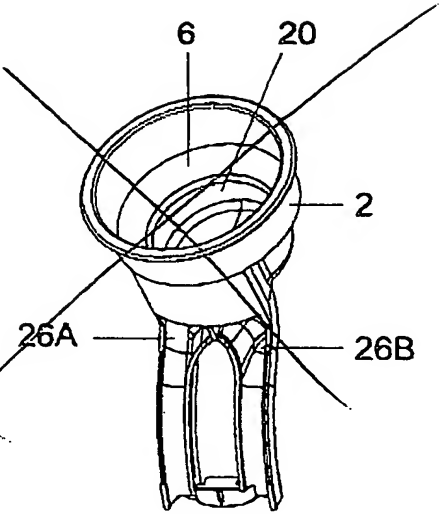


Fig. 1b

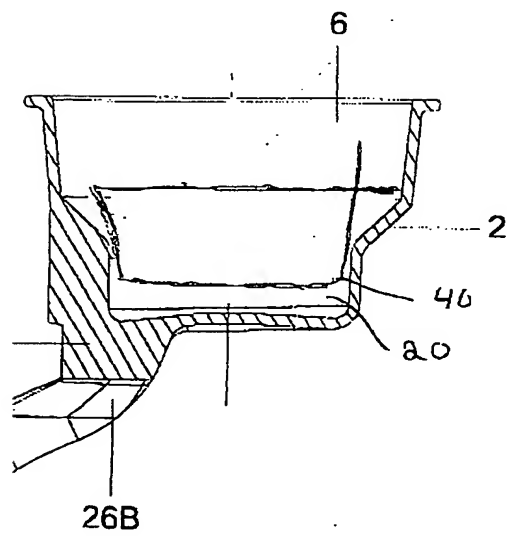


Fig. 1e f

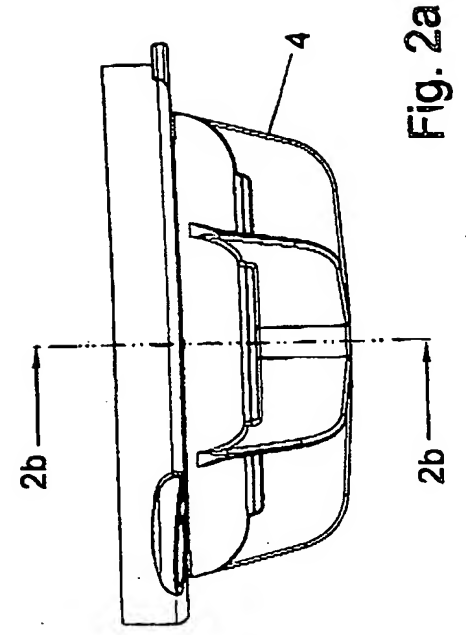


Fig. 2a

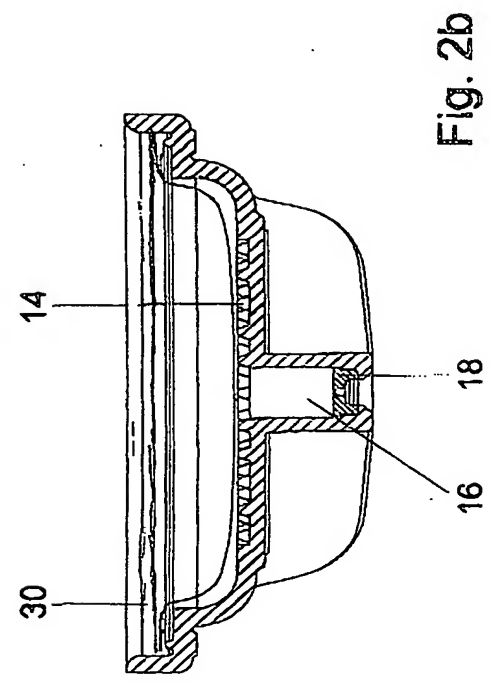


Fig. 2b

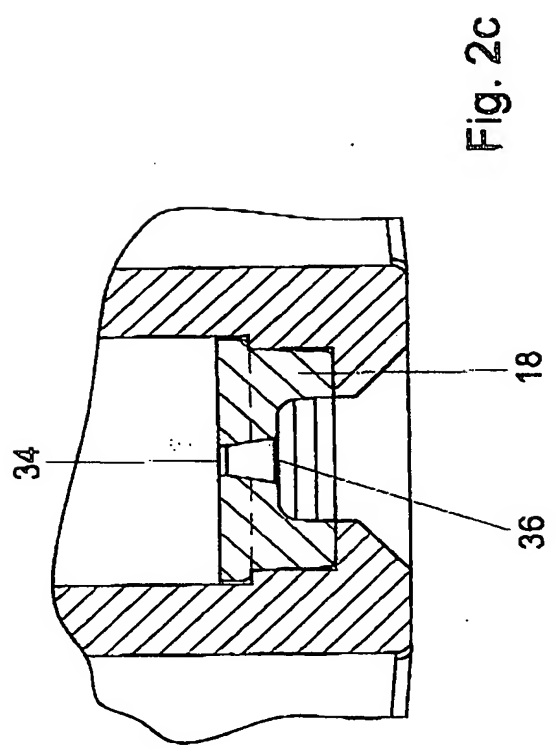


Fig. 2c

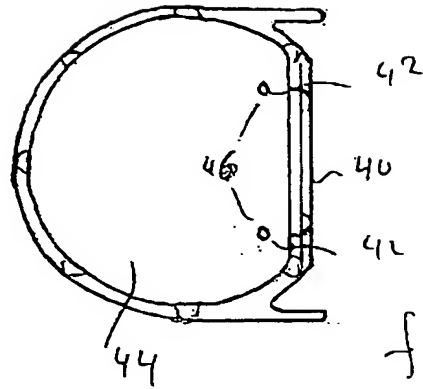


fig 3.b

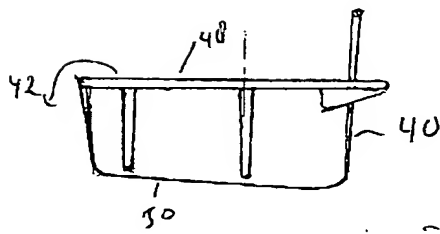


fig 3a

**This Page is Inserted by IFW Indexing and Scanning
Operations and is not part of the Official Record**

BEST AVAILABLE IMAGES

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images include but are not limited to the items checked:

- ☒ **BLACK BORDERS**
- ☐ **IMAGE CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES**
- ☐ **FADED TEXT OR DRAWING**
- ☐ **BLURRED OR ILLEGIBLE TEXT OR DRAWING**
- ☐ **SKEWED/SLANTED IMAGES**
- ☐ **COLOR OR BLACK AND WHITE PHOTOGRAPHS**
- ☐ **GRAY SCALE DOCUMENTS**
- ☐ **LINES OR MARKS ON ORIGINAL DOCUMENT**
- ☐ **REFERENCE(S) OR EXHIBIT(S) SUBMITTED ARE POOR QUALITY**
- ☐ **OTHER:** _____

IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.

As rescanning these documents will not correct the image problems checked, please do not report these problems to the IFW Image Problem Mailbox.